



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА «КОМПЛЕКС «ПОКРОВСКИЙ»
Линейная ул., 99г, Красноярск, 660043, Россия
E-mail: pr@153krsk.ru, www.153krsk.ru, +7(391) 222-08-09, ОГРН 1142468044938,
ИНН/КПП 2466274970/246601001

*

№ 01-23/582 от 21.08.2023



ПРИКАЗ

О создании постоянно
действующей группы ХАССП

В соответствии с пунктом 2.1 СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пунктом 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», в целях разработки и внедрения системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП), руководствуясь Уставом школы,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать постоянно действующую группу ХАССП МАОУ СШ «Комплекс Покровский» в следующем составе:

Координатор: руководитель структурного подразделения «Служба организации питания» (Бесякова Т.А.);

Секретарь: заведующий производством (Наляскина А.В.);

Члены группы: заместитель директора по управлению ресурсами (Третьяков В.В.);

социальный педагог (ответственный за организацию питания) (Анашкина Н.М.);

шеф-повара, повара образовательных площадок №№ 1-8 (ул. Линейная, 99Г, ул. Степана Разина, 39, ул. Енисейская, 1А) (Григорьева Е.П., Шефер А.В., Диц А.А.,

Мерцалова Д.В., Данилова О.Л., Валиева Х.Н., Дмитриева О.И., Пономарева О.Р.).

2. Поручить постоянно действующей комиссии ХАССП:

провести анализ опасных факторов, существенно влияющих на безопасность пищевой продукции;

определить критические точки контроля и установить их критические пределы;

установить систему мониторинга контроля критических точек контроля;

установить корректирующие действия, которые должны быть предприняты, если мониторинг показывает, что критические контрольные точки не находятся под контролем;

проводить внутренние проверки ХАССП непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем не реже одного раза в год и во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков;

вести документацию относительно всех процедур и записи, соответствующие указанным принципам и их применению;

руководствоваться в своей деятельности действующим законодательством.

3. Поручить координатору постоянно действующей комиссии ХАССП (Бесякова Т.А.):

разработать формы рабочей документации группы;

руководить деятельностью рабочей группы;

отчитываться о работе группы директору МАОУ СШ «Комплекс Покровский».

4. На время отсутствия на рабочем месте (отпуск, болезнь и т.п.) членов постоянно действующую группы ХАССП, исполнение указанных обязанностей возложить на лиц, их замещающих по приказу директора.

5. Руководителю структурного подразделения «Служба технической поддержки» (Гошевский А.Э.) разместить указанный приказ на сайте школы в разделе «Питание».

6. Делопроизводителю (Будеева В.В.), ознакомить с настоящим приказом сотрудников, указанных в рассылке, под подпись.

7. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя директора по управлению ресурсами (Третьяков В.В.)

Директор



Марьясов В.С.

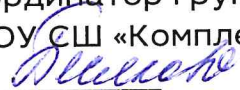
Разослать: Адамович А.С., Бесякова Т.А., Будеева В.В., Быкова Н.Н., Гошевский А.Э., Кипкаев Д.А., Колпакова У.В., Лавянецкая Л.Г., Наляскина А.Р. Образцова О.С., Озерова Н.М. Третьяков В.В., Яковлева Я.Г., Ясинская Л.Л.

БНН21082023

УТВЕРЖДАЮ

Координатор группы ХАССП

МАОУ СШ «Комплекс Покровский»

 Т.А. Бесякова«11» августа 2023 г.

Отчет (план) группы ХАССП.

«Перечень возможных опасностей при изготовлении пищи
на пищеблоке МАОУ СШ «Комплекс Покровский»,
по адресу _____».

Наименование: первое блюдо – борщ

Технологическая операция	Источник опасности	Вид опасности	Опасный фактор
Приемка на склад	Продукты, у которых нарушена упаковка	Химический, физический	Попадание в продукт вредных веществ и инородных предметов: стекла, металла, пластмассы
Хранение	Проведение мероприятий по дератизации и дезинсекции	Химический	Загрязнение пищевой продукции токсичными химическими веществами
Приготовление	Тепловая обработка мяса	Биологический	Выживание патогенных микроорганизмов из-за неправильного режима тепловой обработки

УТВЕРЖДАЮ

Координатор группы ХАССП

МАОУ СШ «Комплекс Покровский»

Бесякова Т.А. Бесякова

«21» октября 2023 г.

Отчет (план) группы ХАССП.

«Оценка опасных факторов и установление критических контрольных точек на пищеблоке МАОУ СШ «Комплекс Покровский»,
по адресу _____».

Опасный фактор	Оценка опасности	Номер критической контрольной точки	Предельные значения критической контрольной точки
1. Хранение продукции			
Хранение сырья на стеллажах, расположенных на уровне пола	Высокий	ККТ 01	Хранить на высоте не ниже 20 сантиметров от уровня пола
Хранение быстрозамороженных блюд	Высокий	ККТ 02	Соблюдение температурного режима, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева

УТВЕРЖДАЮ
 Координатор группы ХАССП
 МАОУ СШ «Комплекс Покровский»
Т.А. Бесякова
«11» августа 2023 г.

РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП

Наименование продукта: котлеты

Наименование технологического процесса: приготовление второго блюда

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Частота проведения мониторинга	Корректирующие действия	Регистрационно-учетный документ
1	2	3	4	5	6	7	8
Тепловая обработка мяса	Выживание патогенных микроорганизмов в из-за неправильного режимов тепловой обработки	ККТ 5	Температура готовности изделия 250-280 оС, в толщине изделия – не ниже 90 оС	Органолептическая оценка	Каждая партия	Настройка терморегуляторов	Отчет